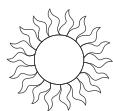




TRADITION

PREMIER CRU - MILLÉSIME 2012

"Champagne Intense et Epicé"



RETOUR SUR L'ANNÉE 2012

Le millésime 2012 restera dans les mémoires champenoises comme une année de contrastes saisissants, qualifiée de « miracle » après un printemps éprouvant marqué par le gel, la grêle et une forte pression sanitaire. Le salut est venu d'un été exceptionnellement sec et ensoleillé, permettant une maturation lente et parfaite des raisins. À la vendange, les grappes présentaient un état sanitaire irréprochable et une concentration rare. En ressortent des moûts d'un équilibre magistral, alliant une richesse aromatique intense à une acidité vive et structurante, surpassant souvent la gourmandise de 2009 par une tension et un potentiel de garde hors norme, typique des plus grands millésimes de l'histoire de la région.



VITICULTURE

ASSEMBLAGE : 3 cépages
EXPOSITION : Sud-Est, Sud-Ouest
SOUS-SOL : crayeux, argilo-sableux
Vendange Manuelle : Septembre 2012
Viticulture raisonnée en conversion
HVE-VDC



VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée
Fermentation Malolactique bloquée
Mise en bouteille tardive
VIEILLISSEMENT : 13 ans minimum
DEGORGEMENT : 6 mois minimum
DOSAGE EXTRA-BRUT : 6.0 g/L

DÉGUSTATION



La robe conserve une teinte de champagne encore jeune, lumineuse et élégante. L'effervescence, plus discrète, se présente sous forme de bulles éparées, témoignant d'une évolution maîtrisée et du temps passé en cave.



Le nez est intense et expressif. Il développe une palette aromatique riche, mêlant des notes de noisette, de pain d'épices et de champignon de Paris frais. L'ensemble est complexe, évolué sans être marqué, avec une belle profondeur.



La bouche est volumineuse et ample dès l'attaque. Elle confirme pleinement les arômes perçus au nez, avec une belle continuité et une complexité affirmée. La matière est généreuse, enveloppante, offrant une sensation de maturité maîtrisée et une belle persistance.

ACCORDS METS ET VIN

Ce millésimé trouvera un très bel écho avec une blanquette de veau. La texture du plat et sa douceur viendront accompagner la rondeur et la complexité du champagne, pour un accord harmonieux et réconfortant.

